NOVA ROUND PRO 4L

NOTHING COMPARES TO NOVA

- NOVA ROUND PRO 4L
- Type 180950

Gebruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d'emploi
Anleitung

Nova

NL **Gebruiksaanwijzing** **4**

UK **Instructions for use** **6**

F **Mode d'emploi** **9**

D **Anleitung** **12**

VOOR HET GEBRUIK

Lees deze gebruiksaanwijzing eerst volledig door. Bewaar de handleiding om deze later nog eens te kunnen raadplegen. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan. Verwijder voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en was de accessoires en de binnenpan af in warm water. Droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven.
De Nova friteuse is voorzien van een regelbare thermostaat en indicatielampjes. Het lampje gaat aan wanneer de friteuse opwarmt. Zodra het lampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.
Dankzij het 'open' frituursysteem krijgt u net zo'n professioneel resultaat als in een restaurant en is schoonmaken een fluitje van een cent.

BEDIENING VAN DE FRITEUSE

Dit type frituurpan is uitsluitend geschikt voor gebruik met olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet. Bij gebruik van vast vet kan er water opgesloten raken in het vet en daardoor kan bij verhitting het hete vet zeer krachtig spatten. Zorg er tevens voor dat de olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.

- Schakel de friteuse nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot. Doe ook geen andere (vloei)stoffen in de pan, zoals water.
- Plaats de friteuse op een droog en stevig oppervlak. Omdat de friteuse warm wordt tijdens het gebruik, dient u ervoor te zorgen dat deze niet te dicht bij andere voorwerpen staat.
- Open het deksel van de friteuse.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals is aangegeven aan de binnenzijde van het apparaat. Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Kies de geschikte temperatuur voor datgene wat u wilt frituren. Raadpleeg hiervoor de temperatuurtabel.
- Haal het mandje met de handgreep uit de friteuse.
- Plaats het te frituren voedsel in het mandje. Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te doen.
- Dompel het mandje langzaam onder om sterk opborrelen te voorkomen.
- Als het indicatielampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt. Wacht altijd tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat steeds aan en uit. Gedurende het gebruik gaat het temperatuurlampje steeds aan en uit.
- Haal het mandje weer omhoog als de frituurtijd is verstreken en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Als de friteuse goed is afgekoeld, kunt u het apparaat opbergen. Berg uw friteuse met gesloten deksel op een droge en donkere plaats op. De olie en het mandje kunt u hierbij in de friteuse laten.

FRITUURTIPS

- Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.
- Als u frites van verse aardappelen gebruikt, droogt u de frites na het wassen zodat er geen water in de olie komt.
- Bak de frites in 2 beurten. Eerste bakbeurt (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Tweede bakbeurt (afbakken) 2 tot 4 minuten op 175 graden. Goed laten uitdruipen.

MAXIMALE HOEVEELHEID PRODUCT

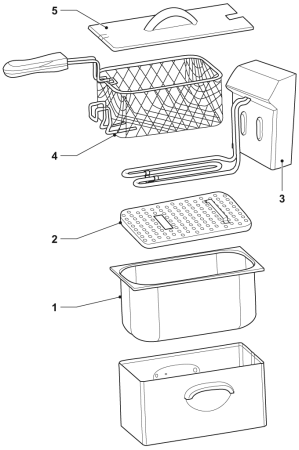
TYPE	Liter	Max. gram	Max. gram
180950	4	1200	800

BAKTABEL

GERECHT	BAKTEMPERATUUR
Frites voorbakken	170 °C
Frites afbakken	175 °C
Fondue parmesan	170 °C
Kaaskroketten	170 °C
Vlees- / vis- / aardappelkroketten	175 °C
Vis	170 °C
Vissticks	180 °C
Kaasbeignet	180 °C
Oliebollen	175 °C
Frikandel	190 °C
Kip	170 °C
Garnalenbeignet	180 °C

Om het ontstaan van acrylamide te minimaliseren, moet u producten die veel zetmeel bevatten, met name aardappel- en graanproducten, niet heter dan 175 °C frituren.

VEILIGHEIDSFILTER VOOR FRITEUSES



De friteuse heeft een 'koude zone' in de bodem van het apparaat. De 'koude zone' is een zone waarin grotere voedseldeeltjes zinken en de lagere temperatuur voorkomt dat de voedseldeeltjes worden verbrand door de olie of het vloeibare vet. Friteuses met een 'koude zone' hebben veel voordelen, maar vereisen tevens speciale aandacht. Friteuses met een 'koude zone' zijn gevoelig voor water, aangezien het verwarmingselement wordt ondergedompeld in olie of vloeibaar vet. Water kan door verschillende
oorzaken in aanraking komen met de olie of het vloeibare vet:
- Het meeste voedsel, met name aardappelen, bevat van nature water.
- Condensatie van hete stoom.
- IJsdeeltjes in bevroren voedsel.
- Het voedsel wordt voor gebruik gewassen maar niet grondig gedroogd.
- De verwijderbare pan wordt na reiniging niet grondig gedroogd.
- Het verkeerde type olie of vloeibaar vet wordt gebruikt.

De gebruiksaanwijzing bevat instructies om te voorkomen dat water in aanraking komt met de olie of het vloeibare vet. Indien water in aanraking komt met de olie of het vloeibare vet, kan de substantie overmatig gaan spetteren, bruisen of overlopen. Ter perfectionering van de friteuses heeft Nova een speciaal veiligheidsfilter ontwikkeld dat de temperatuur van de 'koude zone' verder omlaag brengt en de waterdeeltjes fijner verdeelt. Het veiligheidsfilter voorkomt dat de substantie zal spetteren, bruisen of overlopen.

Voorzichtig!
- Ververs regelmatig de olie of het vloeibare vet.
- Reinig regelmatig het veiligheidsfilter. Zorg ervoor dat de openingen in het veiligheidsfilter niet worden geblokkeerd.

- Plaats de verwijderbare pan (1) in het apparaat.
- Plaats het veiligheidsfilter (2) op de bodem van de verwijderbare pan (1).
- Monteer de elektronische bedieningsunit (3) op het apparaat.
- Plaats de mand (4) in de verwijderbare pan (1).
- Plaats het deksel (5) op het apparaat.

VERVERSEN VAN DE OLIE

Zorg ervoor dat het apparaat en de olie goed afgekoeld zijn voordat u de olie ververst (haal de stekker uit het stopcontact!). Ververs de olie regelmatig. Dit is zeker noodzakelijk als de olie donker wordt of de geur verandert. Ververs de olie in ieder geval na 10 frituurbeurten. Ververs de olie in één keer. Meng geen oude en nieuwe olie. Afgedankte olie is milieubelastend.
Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats.

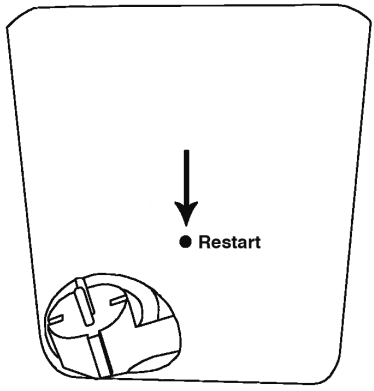
REINIGING EN ONDERHOUD

Dompel het apparaat nooit onder in water! Haal de stekker uit het stopcontact.

- Alle onderdelen, behalve het elektrische deel, kunnen in een warm sopje worden schoongemaakt. Droog ze goed af voor hergebruik.
- Het is af te raden om de onderdelen in de vaatwasser te reinigen.
- Reinig de friteuse regelmatig aan de binnen- en buitenzijde.
- Maak de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek en droog deze met een zachte, schone doek.
- Gebruik nooit schuurmiddelen.
- Bij het verversen van de olie kunt u tevens de binnenzijde van de friteuse schoonmaken. Leeg de friteuse en maak de binnenzijde eerst met keukenpapier en vervolgens met een natte, in zeepsop gedompelde doek schoon. Neem daarna de binnenzijde met een vochtige doek af en laat deze goed drogen.

NOVA TIPS

- Plaats tijdens het opwarmen en het frituren het deksel niet op het apparaat om condensvorming te voorkomen.
- Plaats de friteuse altijd op een stevig oppervlak en houdt brandbare materialen uit de buurt.
- Zorg dat de friteuse niet dichtbij of op een ingeschakelde kookplaat staat.
- Voordat u de friteuse gaat gebruiken, dient deze gevuld te zijn met de vereiste hoeveelheid olie of vet. Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet want dan gaat het apparaat kapot.
- Verplaats de friteuse nooit tijdens het gebruik. De olie wordt heet en u kunt zich eraan branden. Wacht met verplaatsen totdat de olie afgekoeld is.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Let extra goed op als de friteuse gebruikt wordt in de nabijheid van kinderen.
- Niet gebruiken als het apparaat of het snoer beschadigd is. Stuur het voor de zekerheid naar onze servicedienst. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen met behulp van speciaal gereedschap door onze servicedienst worden vervangen.
- Zorg dat de dunne leidingen die langs het verwarmingselement lopen niet beschadigen (niet deuken of buigen).
- Het elektrische deel is voorzien van een veiligheidsschakelaar die er voor zorgt dat het verwarmingselement alleen werkt als het element goed op de pan geplaatst is.
- Gebruik nooit eerder ontdooide en vervolgens opnieuw ingevroren diepvriesproducten. Deze bevatten veel water, wat overmatig spatten zal veroorzaken.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit ap
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.



Bij oververhitting wordt de pan dankzij de thermische beveiliging automatisch uitgeschakeld. U kunt de pan echter zelf weer inschakelen. Haal hiertoe eerst de stekker uit het stopcontact. Druk vervolgens met het bijgeleverde herstartpinnetje of een ander lang puntig voorwerp op het inschakelknopje. Dit bevindt zich aan de achterzijde van het elektrische gedeelte, verzonken in een gaatje.

NOVA ROUND PRO 4L **ART. 180950**

BEFORE USING

Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Only connect this appliance to an earthed socket. Before use, remove the packaging and wash the accessories and pan in warm water. Dry well before using. Ensure that all electrical parts remain completely dry. The Nova fryer comes complete with adjustable thermostat and indicator light. The indicator light goes on when the fryer is heating up. As soon as it goes off, the set temperature has been reached. The 'open' frying system means you get the same professional results you'd expect from a restaurant and also makes cleaning a breeze.

OPERATING THE FRYER

This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not for solid fat. Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to spatter violently when heated up. Also ensure that the oil/fat is not contaminated with water, for example from frozen products, as this will cause excessive spattering.

- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance. Never pour any other liquids, such as water, into the pan.
- Place the fryer on a dry, sturdy surface. As the fryer heats up during cooking, make sure it is not too close to any other objects.
- Open the lid of the fryer.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results, we advise against mixing different types of oil.
- Select the temperature for the item you wish to fry. Consult the temperature table for information on this.
- Use the handle to place the basket in the deep fryer.
- Place the food to be fried in the basket. Ensure that the ingredients to be fried are taken out of the freezer well in advance so that there is no ice left on them. For best results, the food should be dry before being placed in the basket.
- Immerse the basket slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly and place the lid back onto the fryer.
- The light will go out when the desired temperature has been reached. Always wait until the fryer reaches the set temperature. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The indicator light will also go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so that the oil can drip off.
- After use, always pull the plug from the socket.
- Once the deep fryer has totally cooled off, you can put the fryer away. Store the deep fryer, with the lid closed, in a dry and dark place. You can leave the oil and the basket in the deep fryer.

FRYING TIPS

- Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used: dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil.
- Fry the chips in two turns: First time (blanch) 5 to 10 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

MAXIMUM PRODUCT QUANTITY

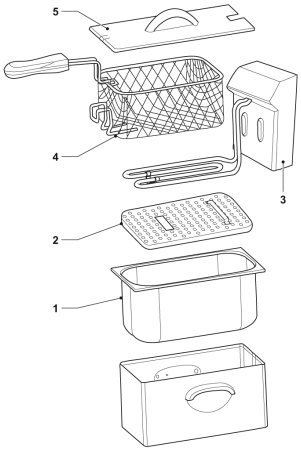
TYPE	Litres	max gr	max gr
180950	4	1200	800

FRYING TABLE

DISH	FRYING TEMPERATURE
Pre-fry chips	170 °C
Final fry chips	175 °C
Parmesan fondue	170 °C
Cheese croquettes	170 °C
Meat/fish/potato croquettes	175 °C
Fish	170 °C
Fish fingers	180 °C
Cheese fritter	180 °C
Doughnut balls	175 °C
Frozen sausage	190 °C
Chicken	170 °C
Prawn fritter	180 °C

To minimise the development of acrylamide, do not fry products with a high starch content, such as potato and cereal products, at a temperature higher than 175 °C.

SAFETY FILTER FOR DEEP FRYERS



The deep fryer has a 'cold zone' at the bottom of the appliance. The 'cold zone' is a zone where larger food particles sink and the lower temperature keeps them from being burnt by the oil or the liquid fat. Deep fryers with a 'cold zone' have many advantages, but also require special attention. Deep fryers with a 'cold zone' are sensitive to water as the heating element is immersed in oil or liquid fat. Water can get in touch with the oil or the liquid fat due to various causes:
- Most food, especially potatoes, naturally contains water.
- Condensation of hot steam.
- Ice particles in frozen food.
- Food is washed but not dried thoroughly before use.
- The removable pan is not dried thoroughly after cleaning.
- The wrong type of oil or liquid fat is used.

The manual contains instructions to prevent water from getting in touch with the oil or the liquid fat. If water gets in touch with the oil or the liquid fat, the substance may start to splash, effervesce or overflow excessively. In order to optimise the deep fryers, Nova has developed a special safety filter which further decreases the temperature of the 'cold zone' and distributes water particles more effectively. The safety filter prevents the substance from splashing, effervescing or overflowing.

Caution!
- Regularly change the oil or the liquid fat.
- Regularly clean the safety filter. Make sure that the openings in the safety filter are not blocked.

- Place the removable pan (1) into the appliance.
- Place the safety filter (2) onto the bottom of the removable pan (1).
- Mount the electronic control unit (3) to the appliance.
- Place the basket (4) into the removable pan (1).
- Place the lid (5) onto the appliance.

CHANGING THE OIL

Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down bef ore changing the oil or fat (remove the plug from the socket). Change the oil regularly. This is particularly necessary when the oil or fat goes dark or the smell changes. Always change the oil after every 10 frying sessions. Change the oil in one go - never mix old and new oil. Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish but follow the guidelines issued by the local authorities.

CLEANING AND MAINTENANCE

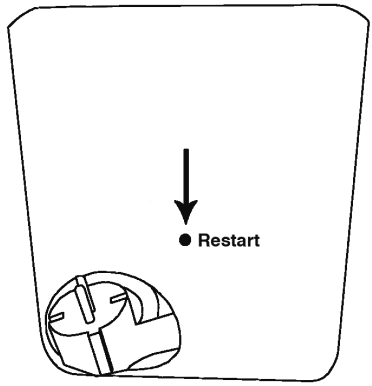
Never immerse the appliance in water! Remove the plug from the socket.
- All the non-electrical parts can be washed in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing.
- We do not recommend that you wash the parts in the dishwasher.
- Clean both inside and outside the fryer regularly.
- Regularly clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft, clean towel.
- Do not use abrasive detergents.
- When replacing the oil, you can also clean the inside of the fryer. Empty the fryer and first clean the inside with a paper towel and then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Then wipe the inside with a damp cloth and allow it to dry.

NOVA TIPS

- While heating up and frying, do not keep the lid on the appliance to prevent condensation.
- Always place the fryer on a stable surface and keep flammable materials away.
- Do not place the fryer on or near a switched-on hot plate.
- Bef ore you use the fryer it must be filled with the required amount of fat or oil. Never use the fryer without oil or fat as this will break the appliance.
- Never move the appliance during use. The oil becomes hot and you can burn yourself. Wait until the oil has cooled down before moving the fryer.
- Never immerse the appliance in water!
- Do not leave the appliance unattended while in use. Close supervision is necessary when the fryer is used near children.

- Do not use the appliance if the cord is damaged. Send it to our service department to minimise any risk. With this type of appliance, a damaged cord should only be replaced by our service department using special tools.
- Make sure the thin pipes running along the heating element are not damaged (do not dent or bend).
- The electrical part comes complete with a safety switch which ensures that the heating element can only operate when the element is correctly positioned in the pan.
- Never use previously defrosted and subsequently refrozen products. These contain a lot of water which will cause excessive spattering.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

In the case of overheating, the pan will switch off auto-matically. This safety mechanism can be found on the bottom of the electrical part. If its switches off, it can be reactivated by pressing in the button with a long pointed object. The button is situated deep behind the hole and you should use the restart pin supplied. First remove the plug from the socket.



U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or ⏚ and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW.

With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

NOVA ROUND PRO 4L **ART. 180950**

AVANT L'EMPLOI

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi que vous conserverez soigneusement afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin. Raccordez l'appareil uniquement à une prise de terre.
Déballer l'appareil et laver les accessoires et l'intérieur à l'eau chaude avant la première utilisation. Les sécher soigneusement avant l'usage. Veiller à ne pas mouiller les pièces électriques.
La friteuse Nova est équipée d'un thermostat réglable et d'un voyant lumineux. Le voyant s'allume lorsque l'appareil chauffe. Dès que la température programmée est atteinte, le voyant s'éteint. Le système de friteuse « ouverte » donne des résultats comparables aux utilisations professionnelles en cafétéria par exemple et permet de surcroît de nettoyer facilement l'appareil.

DESCRIPTION DE LA FRITEUSE

Ce type de friteuse doit uniquement être utilisé avec de l'huile ou de la graisse liquide mais pas avec de la graisse solide ! De l'eau pourrait en effet s'accumuler dans la graisse solide qui risquerait alors de gicler avec violence en chauffant. Veillez également à ne pas polluer l'huile ou la graisse avec de l'eau provenant de produits surgelés par exemple, car cela ferait gicler l'huile de façon excessive.

- Ne jamais allumer la friteuse sans huile ou graisse car cela détériorerait l'appareil. Ne jamais mettre 'autres substances (liquides) dans la cuve.
- Posez la friteuse sur une surface stable et sèche. Ne pas poser d'autres ustensiles près de la friteuse car celle-ci devient très chaude.
- Ouvrez le couvercle de la friteuse.
- Remplissez la friteuse avec la quantité souhaitée de graisse ou d'huile végétale. Veiller à ne pas remplir plus que le niveau maximum ni moins que le niveau minimum indiqué à l'intérieur de la cuve. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est déconseillé de mélanger différentes sortes d'huiles.
- Sélectionnez la température appropriée aux ingrédients que vous désirez faire frire. Consultez pour cela le tableau des températures.
- Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Vous obtiendrez un résultat optimal si les aliments placés dans le panier sont secs.
- Plongez lentement le panier dans l'huile pour éviter un fort bouillonnement du liquide.
- Le témoin lumineux s'éteint quand la température sélectionnée est atteinte. Toujours attendre que la température sélectionnée soit atteinte. Appuyez fréquemment sur le bouton du thermostat pour maintenir l' huile à la température souhaitée. Le témoin lumineux s'allumera et s'éteindra en conséquence.
- Relevez le panier lorsque le temps de friture est écoulé et suspendez-le au crochet dans la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.
- Débranchez l'appareil.
- Quand la friteuse a bien refroidi, vous pouvez ranger l'appareil. Rangez l'appareil, avec le couvercle fermé, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse.

CONSEILS DE FRITURE

- Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour enlever les restes de glace éventuels.
- Si vous faites des frites avec des pommes de terre fraîches : séchez les frites après les avoir lavées pour éviter la présence d'eau dans l'huile.
- Faites frire les frites en 2 fois. Première friture (pré-cuisson) 5 à 10 minutes à 170°C. Deuxième friture (cuisson) 2 à 4 minutes à 175°C. Laissez bien égoutter

QUANTITÉ D'ALIMENT MAXIMUM

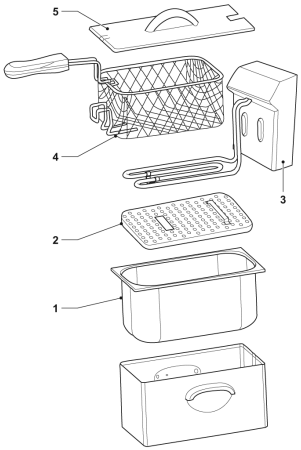
TYPE	Litres	max gr	max gr
180950	4	1200	800

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	TEMPERATURE DE CUISSON
Frites (pré-cuisson)	170 °C
Frites (cuisson)	175 °C
Fondue au parmesan	170 °C
Croquettes au fromage	170 °C
Viande / poisson / croquettes de pommes de terre	175 °C
Poisson	170 °C
Bâtonnets de poisson	180 °C
Beignet au fromage	180 °C
Beignets	175 °C
Saucisses à la hollandaise	190 °C
Poulet	170 °C
Beignet de crevettes	180 °C

Pour réduire au maximum la teneur en acrylamide, ne pas faire frire les produits contenant une grande quantité de fécule (les pommes de terre et les céréales principalement), à une température supérieure à 175°C.

FILTRE DE SÉCURITÉ POUR FRITEUSES



Le fond de la friteuse comporte une 'zone froide'. Dans la 'zone froide', les particules d'aliments les plus grandes coulent et la température inférieure les empêchent de brûler dans l'huile ou la graisse liquide. Les friteuses comportant une 'zone froide' présentent divers avantages mais requièrent également un surcroît d'attention. Les friteuses comportant une 'zone froide' sont sensibles à l'humidité car l'élément chauffant est plongé dans l'huile ou la graisse liquide. De l'eau peut entrer en contact avec l'huile ou la graisse liquide pour diverses raisons :

- La plupart des aliments, spécialement les pommes de terre, contiennent naturellement de l'eau.
- Condensation de vapeur chaude.
- Particules de glace sur les aliments surgelés.
- Les aliments sont nettoyés mais pas suffisamment séchés avant utilisation.
- La cuve amovible n'est pas suffisamment séchée après le nettoyage.
- Un type d'huile ou de graisse liquide erroné est employé.

Le manuel contient des instructions permettant d'éviter le contact de l'eau avec l'huile ou la graisse liquide. Si l'eau entre en contact avec l'huile ou la graisse liquide, la substance peut provoquer des éclaboussures, entrer en effervescence ou déborder. Afin d'optimiser les friteuses, Nova a développé un filtre de sécurité spécial pour réduire encore la température de la 'zone froide' et distribuer plus efficacement les particules d'eau. Le filtre de sécurité empêche la substance de provoquer des éclaboussures, d'entrer en effervescence et de déborder.

Attention !

- Changez régulièrement l'huile ou la graisse liquide.
- Nettoyez régulièrement le filtre de sécurité. Vérifiez que les ouvertures du filtre de sécurité ne sont pas bouchées.

- Placez la cuve amovible (1) dans l'appareil.
- Placez le filtre de sécurité (2) au fond de la cuve amovible (1).
- Montez l'unité de commande électronique (3) dans l'appareil.
- Placez le panier (4) dans la cuve amovible (1).
- Placez le couvercle (5) sur l'appareil.

POUR CHANGER L'HUILE

Attendez que la friteuse et l'huile aient complètement refroidi avant de changer l'huile. Changez l'huile régulièrement. Il est essentiel de remplacer l'huile lorsqu'elle devient sombre ou change d'odeur. Dans tous les cas, il faut changer l'huile après dix fritures. Changer toute l'huile en une fois ; ne mélangez pas de l'huile fraîche avec de l'huile qui a déjà servi. L'huile de friture est polluante pour l'environnement. Ne la jetez donc jamais directement à l'égout mais respectez les consignes locales en vigueur pour l'élimination des déchets.

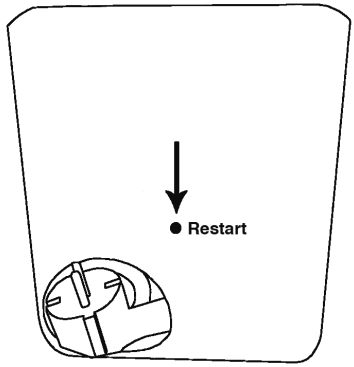
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ! Débrancher l'appareil de la prise de courant.

- Toutes les pièces, sauf la partie électrique, se nettoient à l'eau savonneuse. Séchez-les soigneusement avant de les réutiliser.
- Il est déconseillé de laver les pièces au lave-vaisselle.
- Nettoyez fréquemment l'intérieur et l'extérieur de la friteuse.
- Nettoyez la partie extérieure de la friteuse avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon propre et doux.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
- Lorsque vous remplacez l'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et nettoyez l'intérieur d'abord avec un papier essuie-tout puis avec un chiffon que vous avez plongé dans de l'eau savonneuse. Essuyez ensuite l'intérieur avec un chiffon humide et laissez sécher.

CONSEILS DE NOVA

- Ne mettez pas le couvercle sur la friteuse pendant que l'huile chauffe et pendant la cuisson afin d'éviter la condensation.
- Placez toujours la friteuse sur un support solide et veillez à ce qu'elle ne se trouve pas à proximité de matières inflammables.
- Veillez à ce que la friteuse se soit pas à proximité ou sur une plaque de cuisson allumée.
- Remplissez la friteuse avec la quantité d'huile ou de graisse nécessaire avant de l'utiliser. Ne jamais allumer la friteuse sans huile ou graisse car cela détériorerait l'appareil.
- Ne déplacez jamais la friteuse quand vous l'utilisez. L'huile est bouillante et peut causer des brûlures. Attendez que l'huile ait refroidi avant de déplacer la friteuse.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance ! Faites très attention quand vous l'utilisez à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon est endommagé. Renvoyez-le à notre service après-vente pour éviter de l'endommager davantage. Sur ce type d'appareil, un cordon endommagé peut uniquement être remplacé par notre service après-vente à l'aide d'outils spéciaux.
- Veillez à ce que les fins tuyaux qui longent la résistance ne soient pas endommagés (ni tordus ni courbés).
- La partie électrique est pourvue d'un dispositif de sécurité qui fait en sorte que la résistance ne peut fonctionner que lorsqu'elle est en place correctement dans la friteuse.
- Ne jamais utiliser des produits congelés qui ont déjà été décongelés puis recongelés car ceux-ci contiennent une grande quantité d'eau qui pourrait gicler.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d'expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil ne s'utilise pas avec une minuterie externe ni avec une commande a distance.



En cas de surchauffe, la protection thermique permet de déconnecter la friteuse. Ce dispositif de sécurité se trouve sous la partie électrique. Si la protection thermique est déconnectée, vous pouvez la remettre en route en appuyant sur le petit bouton à l'aide d'un objet pointu. Ce petit bouton est enfoncé profondément dans le trou, vous devrez donc utiliser la tige fournie. Débranchez toujours l'appareil de la prise avant !

NOVA ROUND PRO 4L **ART. 180950**

VOR DEM GEBRAUCH

Diese Gebrauchsanweisung zuerst vollständig durchlesen und dann aufbewahren, um später bei Bedarf nochmals nachlesen zu können. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Vor Inbetriebnahme das Verpackungsmaterial entfernen und das Zubehör sowie den Innentopf mit warmem Wasser abwaschen. Vor dem Gebrauch gut abtrocknen. Darauf achten, dass die elektrischen Teile trocken bleiben.
Die Nova Friteuse ist mit einem regelbaren Thermostat und einem Kontrolllämpchen ausgestattet. Das leuchtet auf, wenn die Friteuse aufgeheizt wird. Das Lämpchen schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Das „offene" Friteusesystem erzielt professionelle Ergebnisse und lässt sich außerdem problemlos reinigen.

BEDIENUNG DER FRITEUSE

Dieser Friteusetyp ist ausschließlich für den Gebrauch mit Öl oder flüssigem Fett, und nicht für den Gebrauch mit festem Fett bestimmt. Bei der Verwendung von festem Fett kann im Fett Wasser eingeschlossen werden. Dadurch kann das heiße Fett beim Erhitzen mit viel Kraft herausspritzen. Darüber hinaus ist darauf zu achten, dass das Öl oder Fett nicht mit Wasser verunreinigt wird, beispielsweise von Tiefkühlprodukten, da ein zu starkes Herausspritzen die Folge ist.

- Die Friteuse nie einschalten, ohne vorher Öl in den Topf gegeben zu haben, da das Gerät sonst beschädigt wird. Auch keine anderen (flüssigen) Mittel wie Wasser in den Topf geben. Die Friteuse auf eine trockene und stabile Unterlage stellen. Da die Friteuse während des Gebrauchs heiß wird, ist darauf zu achten, dass sie nicht zu dicht neben anderen Gegenständen steht. Den Deckel der Friteuse öffnen.
- Die gewünschte Menge Öl oder Fett ins Gerät geben. Darauf achten, dass der innen im Gerät angegebene Mindeststand nicht unterschritten und der Höchststand nicht überschritten wird. Im Interesse eines optimalen Ergebnisses sollten nicht mehrere Ölsorten gleichzeitig verwendet werden. Die geeignete Temperatur für die jeweiligen Lebensmittel, die frittiert werden sollen, auswählen. Dabei die Temperaturtabelle berücksichtigen. Beim Einsetzen des Korbs in die Friteuse immer den Griff benutzen.
- Die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb legen. Das beste Ergebnis erzielt man, wenn die Lebensmittel trocken in den Korb gegeben werden.
- Den Korb langsam ins Fett tauchen, um starkes Sprudeln zu verhindern.
- Wenn das Kontrolllämpchen erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Immer warten, bis diese Temperatur erreicht ist. Um das Öl auf der eingestellten Temperatur zu halten, geht der Thermostat immer wieder an und aus. Auf Grund dessen leuchtet auch das Kontroll-lämpchen auf und erlischt wieder.
- Wenn die Frittierzeit abgelaufen ist den Korb herausnehmen und an den Haken im Topf hängen, damit das Öl abtropfen kann.
- Immer den Netzstecker ziehen.
- Den Korb nach dem Gebrauch abspülen und gründlich abtrocknen.
- Wenn die Friteuse gut abgekühlt ist, kann das Gerät weggeräumt werden. Die Friteuse mit geschlossenem Deckel an einem trockenen und dunklen Platz aufbewahren. Öl und Korb können dann in der Friteuse belassen werden.

FRITTIERTIPPS

- Tiefkühlprodukte über der Spüle abschütteln, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Bei der Zubereitung von Pommes frites aus frischen Kartoffeln: Die Pommes frites nach dem Waschen abtrocknen, so dass kein Wasser ins Öl gelangt.
- Die Pommes frites zweimal frittieren. Erster Frittiergang (Vorfrittieren) 5 bis 10 Minuten bei 170 °C. Zweiter Frittiergang (Fertigfrittieren) 2 bis 4 Minuten bei 175 °C. Gut abtropfen lassen.

MAXIMALE PRODUKTMENGE

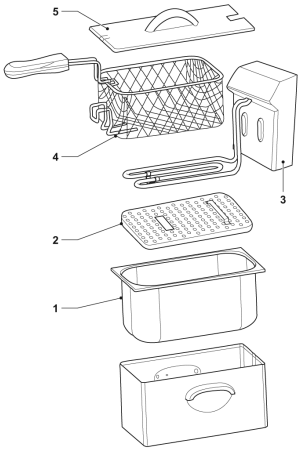
TYP	Liter	max. g	max. g
180950	4	1200	800

FRITTIERTABELLE

GERICHT	FRITTIERTEMPERATUR
Pommes frites vorfrittieren	170 °C
Pommes frites fertig frittieren	175 °C
Fondue Parmesan	170 °C
Käsekroketten	170 °C
Fleisch-/Fisch-/Kartoffelkroketten	175 °C
Fisch	170 °C
Fischstäbchen	180 °C
Käsebeignet	180 °C
Krapfen	175 °C
Frikadellen	190 °C
Hähnchen	170 °C
Krabbenbeignet	180 °C

Um die Bildung von Acrylamide zu minimalisieren dürfen Produkte, die viel Stärke enthalten - hauptsächlich Kartoffel- und Getreideprodukte - bei einer Temperatur nicht heißer als 175 °C frittiert werden.

SICHERHEITSFILTER FÜR FRITTEUSEN



Die Fritteuse weist unten im Gerät eine 'Kaltzone' auf. Die 'Kaltzone' ist eine Zone, in der größere Speisepartikel versinken. Die niedrigere Temperatur sorgt dafür, dass diese Partikel nicht vom Öl oder Flüssigfett verbrannt werden. Fritteusen mit einer 'Kaltzone' haben viele Vorteile, bedürfen allerdings auch besonderer Aufmerksamkeit. Fritteusen mit einer 'Kaltzone' reagieren empfindlich auf Wasser, da das Heizelement in Öl oder Flüssigfett eingetaucht ist. Aus verschiedenen Gründen kann Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommen:

- Die meisten Speisen, besonders Kartoffeln, enthalten naturgemäß Wasser.
- Kondensation von heißem Dampf.
- Eispartikel in gefrorenem Lebensmittel.
- Die Speise wurde vor dem Gebrauch gewaschen aber nicht gründlich getrocknet.
- Die herausnehmbare Wanne wurde nach der Reinigung nicht gründlich getrocknet.
- Es wurde das falsche Öl oder Flüssigfett verwendet.

Das Handbuch enthält Anweisungen darüber, wie verhindert wird, dass Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommt. Falls Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommt, kann die Substanz spritzen, übersprudeln oder überlaufen. Um Fritteusen zu optimieren, hat Nova einen speziellen Sicherheitsfilter entwickelt, der die Temperatur der 'Kaltzone' weiter herabsetzt und Wasserpartikel wirksamer verteilt. Der Sicherheitsfilter verhindert, dass die Substanz verspritzt, übersprudelt oder überläuft.

Vorsicht!

- Wechseln Sie regelmäßig das Öl oder Flüssigfett.
- Reinigen Sie regelmäßig den Sicherheitsfilter. Vergewissern Sie sich, dass die Öffnungen im Sicherheitsfilter nicht verstopft sind.

- Setzen Sie die herausnehmbare Wanne (1) in das Gerät ein.
- Legen Sie den Sicherheitsfilter (2) auf den Boden der herausnehmbaren Wanne (1).
- Bringen Sie die elektronische Steuereinheit (3) am Gerät an.
- Setzen Sie den Korb (4) in die herausnehmbare Wanne (1) ein.
- Bringen Sie den Deckel (5) auf dem Gerät an.

ERNEUERN DES ÖLS

Darauf achten, dass Gerät und Öl vor dem Auswechseln des Öls gut abgekühlt sind (Stecker aus der Steckdose ziehen!). Das Öl regelmäßig erneuern. Dies ist ganz sicher nötig, wenn das Öl dunkel wird oder seinen Geruch verändert. Das Öl aber auf jeden Fall jeweils nach 10-maligem Frittieren auswechseln. Immer die gesamte Ölmenge erneuern. Kein neues mit altem Öl vermischen. Altöl belastet die Umwelt. Das Öl daher nicht einfach in den Hausmüll geben, sondern gemäß den Richtlinien der Abfallverwertung des jeweiligen Wohnortes entsorgen.

REINIGUNG UND WARTUNG

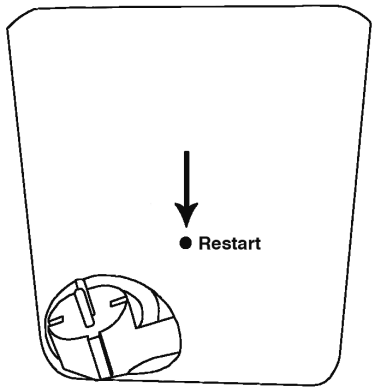
Das Gerät nie in Wasser tauchen! Den Netzstecker ziehen.

- Alle Teile außer dem elektrischen Teil können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Vor dem nächsten Gebrauch gut abtrocknen.
- Die Zubehörteile sollten nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Die Fritteuse regelmäßig innen und außen reinigen.
- Die Fritteuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen, sauberen Tuch abtrocknen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Beim Erneuern des Öls kann gleich die Innenseite der Fritteuse gereinigt werden. Das Gerät leeren und die Innenseite zunächst mit Küchenkrepp und dann mit einem nassen, in Seifenwasser getauchten Tuch reinigen. Die Innenseite anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen und gut trocknen lassen.

NOVA-TIPPS

- Die Friteuse nur auf eine stabile Unterlage stellen und darauf achten, dass sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.
- Die Friteuse darf nicht zu dicht neben einer eingeschalteten Herdplatte stehen.
- Vor Gebrauch muss die Friteuse mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge gefüllt sein. Die Friteuse nie ohne Öl oder Fett benutzen. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
- Die Friteuse während des Gebrauchs nicht an einen anderen Platz stellen. Das Öl wird heiß und es besteht Verbrennungsgefahr. Mit dem Umstellen warten, bis das Öl abgekühlt ist.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Friteuse in der Nähe von Kindern gebraucht wird, ist besondere Vorsicht geboten.
- Das Gerät nicht mehr verwenden, wenn das Gerät selbst oder das Kabel beschädigt ist. Ein defektes Gerät an unseren Kundendienst schicken. Ein beschädigtes Kabel kann bei diesem Gerät ausschließlich mit Spezialwerkzeug von unserem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Darauf achten, dass die dünnen Leitungen entlang des Heizelements nicht beschädigt werden (nicht beulen oder beugen).
- Das elektrische Teil ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Dadurch funktioniert das Heizelement nur, wenn es ordnungsgemäß auf dem Topf steht.
- Während des Aufheizens und Frittierens den Deckel nicht auf das Gerät setzen, um Kondensbildung zu vermeiden.
- Nie bereits aufgetaute und anschließend wieder eingefrorene Tiefkühlprodukte verwenden. Diese enthalten viel Wasser, das übermäßiges Spritzen verursacht.
- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

Bei Überhitzung schaltet die thermische Sicherung den Topf aus. Diese Sicherung befindet sich auf der Rückseite des elektrischen Teils. Wenn die Sicherung ausgeschaltet ist, lässt sie sich durch das Eindrücken des Knopfes mit einem langen spitzen Gegenstand wieder einschalten. Dazu den mitgelieferten Reset-Stift benutzen. Der Knopf befindet sich ganz hinten im Loch. Zuerst den Stecker aus der Steckdose ziehen!



© NOVA 2010